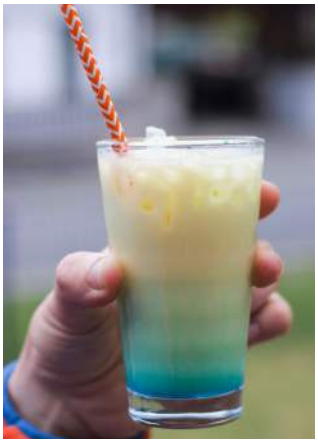
VEDD
Verband Evangelischer
Diakonen-, Diakoninnen- und
Diakonatsgemeinschaften

„Ich bin durstig gewesen...

... und ihr habt mir zu trinken gegeben!“

**Diese Cocktails werden euch zu trinken gegeben,
wenn ihr in einer der VEDD-Gemeinschaften zu Gast seid:**

„Steife Brise“
der Brüder- und Schwesternschaft des Rauhen Hauses



Crushed Ice
1 cl Vanillesirup
2 cl Sahne
8 cl Ananassaft
8 cl Orangensaft

Shaken und mit BlueCuracaosirup floaten.
Als Garnitur eignen sich Kirchen oder Ananas
Profi-Tipp: Anstatt Sahne kann man auch Cocosmilch nehmen, dann ist er vegan und nicht so leicht verderblich... ;)

„Spicy Pineapple“
der Diakoninnengemeinschaft Rummelsberg

¼ Ananas (kann auch durch bereits gepressten Ananassaft ersetzt werden)
1 cl Limettensaft (frisch gepresst)
¼ Tl Paprikapulver (scharfes geräuchertes)

Ananas schälen, längs vierteln, den harten Strunk entfernen und die Viertel in grobe Stücke schneiden. Das Fruchtfleisch im Entsafter entsaften. Ananassaft mit Limettensaft in einem hohen Gefäß mischen. Nach Belieben nach und nach Paprikapulver untermischen, bis der gewünschte Schärfegrad erreicht ist.
Vor dem Servieren kurz aufrühren. Drink auf Eiswürfeln und nach Belieben mit grob zerdrückten Rosa Pfefferbeeren servieren.

VEDD
Verband Evangelischer
Diakonen-, Diakoninnen- und
Diakonatsgemeinschaften

„Hephata Sunrise“ der Diakonischen Gemeinschaft Hephata

3 cl Limettensaft
12 cl Orangensaft
1,5 cl Grenadine

In Anlehnung an das Gemeinschaftssymbol „Vom Aufgang der Sonne bis zu ihrem Niedergang“: Zunächst Eiswürfel in den Shaker geben, Limetten- und Orangensaft ergänzen. Shaken und in ein Glas umfüllen, danach mit Grenadine floaten.

„Caipirinha“ der Brüder- und Schwesternschaft des evangelischen Johannesstifts



Ginger Ale
½ Limette
2 TL braunen Zucker

Diesen Partnerschaftscocktail mit Diakoninnen und Diakoninen der Evangelischen Kirche in Brasilien kann man ganz leicht zubereiten: Die Limette vierteln und mit dem braunen Zucker im Glas zerstoßen. Dann die Eiswürfel (ganz viele!) oder das Crushed Ice ins Glas geben und mit Ginger Ale aufgießen.

„Aronia-Spritz“ der Brüder- und Schwesternschaft Lutherstift in Falkenburg

20 cl Ginger-Ale
2 cl Aronia-Direktsaft
1 Spritzer Zitrone
1 Minzblatt und 2-5 Beeren, falls welche zur Hand sind

Diesen nordeutsch herben, auf allen Ebenen stärkenden und überraschenden Cocktail mus sman einfach nur zusammengießen und genießen - möglichst mit einem kompostierbaren Strohhalm.

Verband Evangelischer
Diakonen-, Diakoninnen- und
Diakonatsgemeinschaften

„Blue eye“ des Martineums



2 cl (alkoholfreien) Blue Curacao
2 cl Limettensaft
2 cl Vanille-Sirup
10 cl Ginger Beer

Das Weinglas mit Crushed Eis füllen. In einen Shaker Crushed Eis, Blue Curacao,Limettensaft und Vanillesirup gut Mixen und in das Weinglas gießen. Mit GInger Beer auffüllen. Zum Schluss mit Minze Blätter und Scheibe Limette dekorieren.

„Evangelische Jugend Spezial“ der Diakonischen Gemeinschaft Lindenhof

¼ Orange + eine Scheibe Orange
Limettensaft nach Belieben
2 Löffel Rohrzucker
Cranberrysaft zum Auffüllen

Alles andere als Mainstream: Ein Viertel einer Orange im Glas zerstößeln, darauf einen Schluck Limettensaft und zwei Löffel Rohrzucker. Mit Crushed Ice füllen und mit Cranberrysaft auffüllen. Eine Orangenscheibe als Deko ans Glas.

„Blue Lagoon Mocktail“ des Karlshöher Diakonieverbands



4 cl (alkoholfreier) Blue Curacao
2 cl Limettensaft
Bitterlemon

Einfach, macht trotzdem was her: Glas halb voll mit Chrush- Eis, dann 40 ml alkfreier Blue Curacao, 20 ml Limettensaft langsam einfüllen, danach mit Bitter Lemon auffüllen.

VEDD
Verband Evangelischer
Diakonen-, Diakoninnen- und
Diakonatsgemeinschaften

„Alkoholfreier Planters Punch“
der Diakonischen Gemeinschaft Nazareth



1 cl Grenadine
1 cl Zitronensaft
4 cl Ananassaft
8 cl Orangensaft
Ananas als Dekoration am Glasrand

Tief unten im Haus Nazareth in Bethel befindet sich die Kellerkneipe, ein Ort, an dem sich seit Jahren immer wieder Menschen begegnen, Menschen, die schon lange zur Diakonischen Gemeinschaft gehören und Studierende auf dem Weg zur Diakonin bzw. zum Diakon, aber auch andere Menschen, die im Haus leben, oder Menschen, die ein Betheljahr absolvieren. In der Kellerkneipe kann man sich verabreden oder neue Menschen kennenlernen, kann Musik hören, reden, diskutieren und gute Getränke genießen. Die Nazareth-Cocktails sind zwar nicht besonders kreativ, aber es sind absolute Klassiker. Klar und meist schlicht in ihren Zutaten. Jedoch nicht in der Zubereitung.

Neben Caipirinha und Tequlia Sunrise steht vor allem der Planters Punch auf der Getränkekarte: Er ist der Älteste der drei Cocktails. Ob die erstmalige Erwähnung 1878 etwas mit der Gründung Nazareths ein Jahr früher zu tun hat, ist nicht übermittelt. Aber sicher hätte man ihn damals auch in einem Keller getrunken.

Den Shaker mit Grenadine, Zitronensaft, Ananassaft, O-Saft und Eiswürfeln füllen. Kurz aber kräftig schütteln und ab in einen großes Glas. 2 Eiswürfel und einen Strohhalm dazu. Und ein Stückchen Ananas als Deko an den Rand des Glases.

Diese Sammlung schmackhafter (alkholfreier) Cocktails bildete die Grundlage für die Cocktailbar, die der VEDD im Rahmen des Deutschen Evangelischen Kirchentags in Nürnberg im Juni 2023 anbot. Sollte eine Gemeinschaft zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht vertreten sein, kann diese Sammlung jederzeit ergänzt werden.
Einfach eine E-Mail an kommunikation@vedd.de mit dem Rezept schicken.